

法規名稱：(廢)食品工廠建築及設備之設置標準

廢止日期：民國 90 年 07 月 25 日

第一章 通則

第 1 條

本標準依工業輔導準則第四條規定訂定。

第 2 條

食品工廠建築及設備之設置，除法令另有規定外，依本標準之規定。

第 3 條

本標準適用下列專業食品工廠：

- 一、罐頭食品工廠。
- 二、冷凍食品工廠。
- 三、蜜餞鹽漬工廠。
- 四、飲料工廠。
- 五、醬油工廠。
- 六、乳品工廠。
- 七、味精工廠。
- 八、食用油脂工廠。
- 九、脫水蔬果工廠。
- 十、餐盒食品工廠。
- 十一、速食麵工廠。

前項專業食品工廠之類別，依中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。

第二章 專業食品工廠之基本共同標準

第 4 條

食品工廠之廠區環境應符合下列規定：

- 一、廠區內環境應隨時保持清潔，並築有通暢之排水溝。廠區內空地應鋪設混凝土、柏油或予以綠化。
- 二、廠區內不得有不良氣味、有害（毒）氣體、煤煙、塵埃、臭水溝、垃

圾堆置或其他有礙衛生之場所。凡因製造食品所產生之廢氣、異臭等不良氣味，應妥善處理排放。

三、廠內不得飼養動物，員工宿舍應與作業場所完全隔離並分別設置出入口。

第 5 條

食品工廠得包括辦公室、原料處理場、加工或調理場、檢驗或研究室、包裝室、倉庫、機電室、鍋爐室、修護室、更衣洗手消毒室、餐廳、員工休息室、員工宿舍及廁所等。凡使用性質不同之場所，應個別設置或隔間獨立，其建築並應符合下列規定：

- 一、牆壁與支柱：原料處理場、加工或調理場等建築物之牆壁與支柱面應為白色或淺色，離地面至少一公尺以內之部分應使用非吸收性、不透水、易清洗之材料鋪設，其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔。
- 二、地面：原料處理場、加工或調理場、內包裝室建築物之地面，應採非吸收性、不透水且耐酸鹼、耐磨之材料鋪設。地面應有良好之排水斜度及排水系統，無局部積水之虞。
- 三、屋頂或天花板：應為白色或淺色、易清掃、可防止灰塵積儲之構築，且不得有長黴或成片剝落等情形發生。食品暴露之正上方屋頂或天花板不得有結露現象，並保持清潔、良好維修之狀態。
- 四、光線：食品工廠之廠房除倉庫以外，其他各項建築物應有足夠的光線，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，機器設備台面應保持一百米燭光以上。
- 五、通風：廠房建築物應通風良好，視需要裝設風扇、抽風機等有效換氣設備。且通風口應有防止病媒侵入之設施。如有密閉之加工室或包裝室，則應有空調設備。
- 六、出入口、門窗及其他孔道：應以非吸收性、易清洗、不透水堅固材料製作，並應設置防止病媒侵入之設施。
- 七、排水系統：應有完整暢通之排水系統，排水溝應有濾除固體廢棄物之設施，出口處並應有防止病媒侵入之設施。
- 八、倉庫：原料倉庫及成品倉庫應分別設置或予獨立，庫內地面應較庫外為高，並採用不透水材料建築，庫內所設之棧板須足以配合存貨及生產作業之需要。
- 九、廁所：
 - (一) 應與製造、調配、加工或貯存食品之場所完全隔離。其建築地點應距水井（源）十五公尺以上。



- (二) 應採沖水式，並採用不透水、易洗不納污垢之材料建造，且隨時保持清潔。
- (三) 應有良好之通風、採光、防蟲、防鼠等設施，並備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等之洗手及乾手設施。
- (四) 應有『如廁後應洗手』之標示。

第 6 條

食品工廠之設備、用具及用水應符合下列規定：

- 一、食品在製造過程中可能接觸食品之容器、器具及有關食品製造之設備，不可使用鉛、鐵、銅及有毒化學材料之物品。
- 二、廠內各種食品製造之設備應有系統排列，保持適當距離和足夠操作之工作空間。容器、器械等用具，應有清潔衛生之存放場所。
- 三、食品工廠應具備足夠數量之工作服、工作帽或髮網、手套等供給製造人員穿戴。
- 四、原料處理場、加工或調理場、廁所、洗手消毒室、員工休息室及餐廳等進出口處，應設有洗手台及足夠數量之水龍頭供員工洗手使用。其最低數不得少於該工作場所最高工作人員之十分之一。凡人數超過二百人時，其超過部分為二十分之一。洗手台內外應使用易清洗不透水材料構築。
- 五、食品工廠直接用於食品製造之用水，非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施。食品工廠使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆置場所等污染源保持至少十五公尺以上之距離。食品工廠之蓄（受）水池應為水密性構造物，其設置地點應距污穢場所、化糞池三公尺以上。
- 六、食品工廠不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。

第 7 條

食品工廠應具備下列其他處理設施及設備：

- 一、洗手消毒室、原料處理場、加工或調理場、包裝室等場所內，應設置足夠數量之不透水垃圾桶。廠區內並應設置具有分類功能之固體廢棄物貯存設施。
- 二、凡有直接危害人體健康及食品安全衛生之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等，應設專用貯存設施。

第三章 專業食品工廠之生產設備、檢驗設備及基

第 8 條

罐頭食品工廠應具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備：

- (一) 鍋爐：鍋爐間應與加工場所隔離，燃料堆放場應有固定場所。
- (二) 原料洗滌設備。
- (三) 殺菁設備（附冷卻設備）。
- (四) 調理台及調理工具。
- (五) 脫氣設備：產品須有真空度者，應有可形成罐（瓶）內真空之脫氣設備，如脫氣箱、真空封口機等。
- (六) 封口設備：封口設備應能確保封口之安全性，其種類應符合產品之需要設置。
- (七) 殺菌設備。
- (八) 清洗消毒設備。
- (九) 殺菌後冷卻設備。
- (十) 填充液調配設備。
- (十一) 批號及日期標示設備。
- (十二) 空罐噴洗設備：應有使用熱水或蒸氣噴洗之空罐噴洗機（金屬罐裝罐頭食品工廠必備）。
- (十三) 冷凍（藏）庫：原料儲存應視需要設置冷凍（藏）庫，冷凍庫之溫度應能保持品溫在攝氏負十八度以下，冷藏庫之溫度應能保持品溫在攝氏七度以下凍結點以上。

二、檢驗設備：

- (一) 定溫保溫箱。
- (二) 固定之開罐器。
- (三) 秤量器（感度一毫克及〇·一公克以下）。
- (四) 罐頭真空測定器及耐壓測定器（金屬罐裝罐頭食品工廠必備）。
- (五) 溫度計。
- (六) 糖度計（Brix-Hydrometer）。
- (七) 餘氯測定器。
- (八) pH 測定器。
- (九) 捲封測微器（金屬罐裝罐頭食品工廠必備）。
- (十) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (十一) 給水裝置及洗滌等設備。
- (十二) 袋內殘留空氣量測定裝置（殺菌袋裝罐頭食品工廠必備）。



- (十三) 耐壓強度測定裝置（殺菌袋裝罐頭食品工廠必備）。
- (十四) 罐頭檢漏設備（金屬罐裝罐頭食品工廠必備）。
- (十五) 尖頭型鐵皮厚度測微器（金屬罐裝罐頭食品工廠必備）。

第 9 條

冷凍食品工廠之基本設施、生產設備、檢驗設備及安全措施

一、基本設施：

- (一) 原料處理場：原料處理場應與加工調理場相連，且有原料遞送口相通。冷凍肉類工廠之原料場為預冷室，應有吊掛設備，室內溫度在攝氏零至五度間並備有溫度計。
- (二) 加工調理場：應與凍結室相鄰，場內有調理台或自動調理台。場內並具有冷、熱水管及水龍頭裝置。若產製調理食品，應設置調理室，並有良好之排氣設備。
- (三) 凍結室：室溫在攝氏負四十度以下，並有自動溫度記錄設備，惟有設置急速凍結設備者得免設置凍結室。
- (四) 內包裝室：凍結前經加熱處理過或解凍後供生食用之產品，應獨立設置內包裝室。
- (五) 凍藏室：
 - 1 凍藏室溫度，在裝滿時，應保持在攝氏負二十度以下，並有自動溫度記錄設備。
 - 2 室內應設有足夠數量之棧板或貨架。
- (六) 更衣室：更衣室應設於加工調理場旁，與加工調理場有門相通。男女更衣室應分開，室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等。冷凍調理食品工廠之更衣室應與洗手消毒室相鄰。
- (七) 洗手消毒室：應與加工調理場及內包裝室相鄰，室內應有泡鞋池（冷凍麵糰及冷凍麵包工廠得免設），並設置數量足夠之洗手及乾手設備。洗手設備附近應備有液體清潔劑，必要時（如手部不經消毒有污染食品之虞者），應設置手部消毒設備。乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾。
- (八) 冷凍食品分冷凍蔬果、水產、肉類及調理食品（含冷凍麵糰及蛋品）等四類，應有個別之場所及設備，不得同時混合使用。冷凍水產工廠兼製冷凍烤鰻者，其調理及包裝場所，應分別獨立設置。冷凍蔬果、水產或肉類之工廠，以其所產產品為主要原料，產製調理食品時，原料處理場得共同使用。

二、生產設備：

- (一) 原料洗滌設備（冷凍調理食品工廠得免設置）。
- (二) 殺菁及冷卻設備（冷凍蔬菜工廠必備）。
- (三) 自動烤鰻機（冷凍烤鰻工廠必備）。
- (四) 禦寒衣帽。
- (五) 冷凍車：如有設置，其溫度應能維持品溫在攝氏負十八度以下。
- (六) 清洗消毒設備。
- (七) 急速凍結設備。

三、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器（冷凍麵糰及冷凍麵包工廠得免設置）。
- (二) 微生物檢驗設備。
- (三) 產品品溫測定儀器。
- (四) 秤量器（感度一毫克以下）。
- (五) 取樣用電鑽及檢針（冷凍水產及冷凍肉類工廠必備）。
- (六) 氧化酵素測定設備、PH 測定計、糖度計（冷凍蔬果工廠必備）。
- (七) 藥物殘留測定儀器（冷凍烤鰻及冷凍肉類工廠必備）。
- (八) 揮發性鹽基態氮定量裝置（冷凍肉類及冷凍水產工廠必備）。
- (九) 粗脂肪定量裝置（冷凍蔬果工廠得免設置）。

四、安全設施：

- (一) 作業指示燈：在凍結室及冷藏室室外裝置。
- (二) 警鈴：應裝在冷凍機房或其他適當地點、警鈴開關應裝在凍結室及冷藏室內，以備作業人員求救之用。

第 10 條

蜜餞鹽漬工廠之基本設施及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 原料處理場應與加工場及包裝場等隔離，其地面應用水泥等不透水材料構築。
- (二) 加工及包裝場所如為密閉者，應有空氣調節設備。未產蜜餞之工廠免設包裝專用室。
- (三) 鹽漬池應為遮蓋設施，糖漬槽或缸桶等均應設在室內並有遮蓋設施。
- (四) 需用曬場乾燥者，其曬場應以水泥等不透水材料構築。
- (五) 蒸汽雙層牆、湯煮桶、糖漬槽或桶、匙漿、盤、刀、叉等用具，均應用不銹鋼材料製作，未產蜜餞之工廠免設。



二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器。
- (二) 糖度計或糖度折射計（未產蜜餞之工廠免設）。
- (三) 鹽度計。
- (四) 二氧化硫（SO₂） 定量裝置（鹽漬工廠不使用二氧化硫者，免設）。
- (五) 水銀溫度計。
- (六) PH 測定器或試紙。
- (七) 秤量器（感度一毫克以下）。
- (八) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (九) 顯微鏡（未產蜜餞之工廠免設）。

第 11 條

飲料工廠之基本設施、生產及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 原料堆置場：產製果汁工廠必備。
- (二) 容器堆置場：產製瓶裝飲料應有空瓶堆置場。產製盒裝及罐裝飲料工廠應有空盒或空罐儲存場所。
- (三) 容器洗滌消毒設備：製造瓶裝飲料工廠，應有蘇打浸瓶槽、洗瓶槽、洗瓶機及加壓噴水消毒設備。上開設備如非一貫作業者，其場所應與加工場隔開。製造罐裝飲料工廠，應有空罐洗滌設備。塑膠類容器不得回收使用。
- (四) 礦泉水（已包裝）及包裝飲用水工廠之水源水質，應符合主管機關規定。

二、生產設備：

- (一) 果蔬汁飲料工廠生產設備：
 - 1 洗滌槽或迴轉式洗滌機。
 - 2 破碎機。
 - 3 榨汁機（以濃縮果汁為原料者，前述設備得免設）。
 - 4 精濾機、離心機或均質機。
 - 5 殺菌設備。
 - 6 冷卻設備。
 - 7 凡產製瓶裝之果蔬汁工廠，應具備次目（二）一般飲料工廠生產設備之 2.、3.、4.、5.設備。
- (二) 一般飲料工廠生產設備：



- 1 貯水槽：其容量應足供當日加工用水量。
- 2 不銹鋼調和器及不銹鋼槽（包裝飲用水及礦泉水工廠除外）。
- 3 瓶裝飲料檢查設備、浸水槽及燈光透視檢查臺等。
- 4 瓶裝飲料自動裝瓶機及打蓋機。
- 5 罐裝飲料動力封蓋機。
- 6 炭酸氣混合機（炭酸飲料工廠必備）。
- 7 殺菌或細菌過濾設備：礦泉水工廠除以物理方式過濾除菌外，不得以其他方式如添加氯等殺菌或滅菌。
- 8 冷凍機（炭酸飲料工廠必備）。

三、檢驗設備：

- (一) 顯微鏡：倍率應為一、五〇〇倍以上。
- (二) 微生物試驗設備。
- (三) 定溫保溫箱。
- (四) PH 測定器。
- (五) 糖度計或折射計（包裝飲用水及礦泉水工廠除外）。
- (六) 秤量器（感度一毫克及〇・一公克以下）。
- (七) 餘氯測定器。
- (八) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (九) 遠心分離器及真空測定器（果蔬汁製造工廠必備）。
- (十) 壓力測定器（汽水製造工廠必備）。
- (十一) 濁度及色度測定設備（包裝飲用水及礦泉水工廠必備）。

第 12 條

醬油工廠之生產及檢驗設備：

一、生產設備：

- (一) 原料選別設備（使用經選別之原料者得免設置）。
- (二) 蒸煮設備。
- (三) 炒麥設備（不加麥者免設）。
- (四) 混合設備。
- (五) 製麴設備。
- (六) 食鹽溶解設備。
- (七) 醱酵設備。
- (八) 壓榨設備。
- (九) 過濾設備。
- (十) 澄清槽。



- (十一) 殺菌設備。
- (十二) 洗瓶設備（玻璃瓶裝醬油工廠必備）。
- (十三) 充填設備（包括封瓶機）。

二、檢驗設備：

- (一) PH 測定器。
- (二) 秤量器（感度一毫克及○·一公克以下）。
- (三) 顯微鏡。
- (四) 無菌室或無菌箱。
- (五) 總氮測定裝置。
- (六) 氨基態氮測定設置。
- (七) 食鹽測定分析設備。
- (八) 水份測定器。
- (九) 酸度檢驗設備。
- (十) 保溫箱。
- (十一) 乾燥箱。
- (十二) 餘氯測定器。
- (十三) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (十四) 色度分析設備。

第 13 條

乳品工廠之基本設施、生產及檢驗設備

一、基本設施

- (一) 更衣及洗手消毒室：更衣室應設於加工處理場旁，與加工處理場有門相通。男女更衣室應分開。室內分設有工作衣帽架、衣櫃、鞋架、洗手臺及消毒小盒或槽、刷子、液體肥皂、消毒劑、毛巾及毛巾架、手套架、刷鞋槽、固定泡鞋池等。更衣室及洗手消毒室之面積視需要設置。
- (二) 乳品工廠貯乳、加工、分裝、或調配等過程必需在調理場內進行，所有之加工設備必須具備優良之衛生條件，如乳液或乳粉流經之管道，及與乳液或乳粉接觸之設備，應為內壁光滑、無針孔、無直角、無狹縫之不銹鋼製品。
- (三) 乳品工廠應具備供應冷卻水（或其他冷卻液）之設備，此等設備並應與加工調理場隔離（乳粉調配除外）。
- (四) 收乳及貯乳設備（乳粉調配除外）：
 - 1 秤量槽。



- 2 收乳槽。
- 3 乳桶洗滌殺菌設備。
- 4 牛乳幫浦。
- 5 過濾器或雜質離心分離機。
- 6 生乳殺菌設備。
- 7 乳液冷卻設備。
- 8 具冷卻設備之貯乳槽。
- 9 生乳檢查設備（包括酒精試驗、塵埃檢定器及取樣工具等）一套。
- 10 冷藏運輸車。

二、生產設備：

（一）鮮乳及調味奶處理工廠應具備下列設備：

- 1 牛乳幫浦。
- 2 均質機。
- 3 乳脂肪分離機。
- 4 洗瓶機及裝瓶機或自動紙器包裝機。
- 5 成品低溫（攝氏七度以下凍結點以上）貯存室（保久乳除外）。

（二）濃縮乳（奶水及煉乳）製造應具備下列設備：

- 1 均質機。
- 2 預熱設備。
- 3 濃縮設備。
- 4 冷卻設備。
- 5 處理調合設備。
- 6 牛乳幫浦。
- 7 空罐清洗及殺菌設備。
- 8 奶水及煉乳自動裝罐封罐機。

（三）乳粉製造應具備下列設備：

- 1 牛乳幫浦。
- 2 乳脂肪分離機。
- 3 均質機。
- 4 貯乳槽。
- 5 乳液預熱設備。
- 6 濃縮設備。
- 7 乾燥製粉設備。
- 8 集粉處理設備。



- 9 乳粉貯槽。
 - 10 添加物混合設備。
 - 11 空罐殺菌、清潔設備。
 - 12 乳粉自動充填、封口設備。
- (四) 醱酵乳製造應具備下列設備：
- 1 牛乳幫浦。
 - 2 乳脂肪分離機。
 - 3 醱酵液調和槽。
 - 4 醱酵槽。
 - 5 均質機。
 - 6 稀釋調合設備。
 - 7 洗瓶機及裝瓶機、或紙器包裝機、或其他容器包裝設備。
 - 8 菌種培養室及研究室。
 - 9 成品低溫（攝氏七度以下凍結點以上）貯存室。
- (五) 乳粉調配應具備下列設備：
- 1 空調設備（調配及包裝場所必備）。
 - 2 真空吸塵設備。
 - 3 充氮設備。
 - 4 檢重機。
 - 5 金屬檢出機。
 - 6 空罐殺菌、清潔設備。
 - 7 乳粉自動充填、封口設備。
 - 8 秤量設備。
 - 9 攪拌混合設備。
 - 10 篩粉機。
 - 11 儲粉槽。
- (六) 其他乳製品製造應有之必要專用生產設備。
- 三、檢驗設備：
- (一) 桶裝生乳取樣器（乳粉調配除外）。
 - (二) 酸度滴定裝置或滴定管。
 - (三) 生乳比重計（乳粉調配除外）。
 - (四) 溫度計。
 - (五) 水分測定用乾燥器。
 - (六) 乳脂肪測定用測定瓶及離心機。
 - (七) 沉澱物檢查器（真空型、壓力型或吸引型均可）。



(八) 檢驗細菌數之設備：

- 1 乾熱滅菌器及高壓殺菌釜。
- 2 冰箱。
- 3 恆溫水浴箱（美藍液還原試驗用）。
- 4 平底培養皿。
- 5 稀釋瓶。
- 6 培養箱。
- 7 菌落計算器。
4.、5.、6.、7.係標準平皿培養法用。
- 8 顯微鏡。
- 9 乾燥箱或乾燥板。
- 10 毛細吸管。
8.、9.、10.係直接鏡檢法用。

(九) 一般化學分析用玻璃儀器。

(十) 秤量器（感量器一毫克及○·一公克以下）。

(十一) 餘氯測定器。

(十二) 餘氧測定器（乳粉調配或製造必備）。

第 14 條

味精工廠之基本設施及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 應具備從基本原料至結晶味精一貫作業之整套設備（包括麩酸醱酵及粗製、精製設備）。
- (二) 微生物培養室及設備。
- (三) 包裝室應備有紗門及天花板或屋頂，屋外應有洗手設備。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器。
- (二) Warburg 檢壓麩酸測定器。
- (三) 秤量器（感度一毫克及○·一公克以下）。
- (四) PH 測定器。
- (五) 顯微鏡。
- (六) 總氮測定裝置。
- (七) 氨基態氮測定裝置。
- (八) 水分測定器。
- (九) 保溫箱。

- (十) 乾燥箱。
- (十一) 光電比色計。
- (十二) 菌體量測定器。
- (十三) 一般化學分析用玻璃儀器。

第 15 條

食用油脂工廠之基本設施、生產及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 溶劑提油廠應設置溶劑貯桶及其貯藏場所，溶劑廠應有防爆裝置、滅火器、消防設備、及消防砂等。
- (二) 內包裝室：生產小包裝（三公斤以下包裝）產品工廠，應獨立設置內包裝室，並裝設紗窗、紗門或空氣簾、天花板、空氣清淨器及殺菌裝置。
- (三) 動物性油脂工廠應設有攝氏零度以下之冷藏庫。
- (四) 各種食用油貯槽應為不銹鋼材料製成，並有原料貯槽及成品貯槽。

二、生產設備：

(一) 大豆油工廠應具設備：

1 原油製煉廠應具設備：

- (1) 篩別機。
- (2) 乾燥機。
- (3) 粉碎機。
- (4) 壓扁機。
- (5) 烘焙機。
- (6) 提油機（附 Miscella 蒸餾器、脫脂粕之脫溶劑器、溶劑蒸氣回收器）。

2 精製油煉製應具設備：

(1) 一級大豆油工廠應具設備：

- ①脫酸機。
- ②水洗機。
- ③遠心分離機。
- ④脫色設備。
- ⑤壓濾機。
- ⑥真空幫浦。
- ⑦預熱槽。
- ⑧脫臭設備。



⑨冷卻槽。

(2) 大豆沙拉油工廠應具設備：同大豆一級油製造應具設備①至⑨之各種設備外另應增加下列設備：

①氫化設備。

②冷凍室及脫臘設備。

③氮氣充填設備。

(二) 動物油脂工廠應具設備：

1 熱炸法原油煉製廠應具設備：

(1) 切(碎)肉機。

(2) 炸油鍋。

(3) 油壓機。

(4) 冷卻槽。

2 精製動物油脂廠應具設備：同一級大豆油製造應具備①至⑨之各種設備。

(三) 人造奶油 (Margarine) 烤酥油 (Shortening) 工廠應具設備：

1 一貫作業人造奶油、烤酥油工廠製造應具設備：

(1) 同一級大豆油製造應具設備①至⑨之各種設備。

(2) 氫化設備。

(3) 乳化槽 (間接加熱式)。

(4) 滅菌槽 (間接加熱式)。

(5) 急冷和機 (附設冷凍機)。

(6) 計量器。

2 購用精製油為原料之加工廠製造應具設備：同一貫作業人造奶油、烤酥油工廠製造應具設備(3)至(6)之各種設備。

三、檢驗設備：

(一) 原油製煉廠檢驗設備：應能化驗酸價、水份及夾雜物等項之儀器、器具及化學藥品外，另應購置秤量器、乾燥箱及乾燥器。

(二) 精製油製煉廠檢驗設備：除應具備原油製煉廠檢驗設備外，尚應能化驗皂化價、不皂化物、碘價、過氧化價、折射率、冷卻試驗及顏色等，其主要設備如下：

1 比重計 (瓶)。

2 折射計。

3 水份測定計。

4 顏色測定器 (Lovibond)。

5 PH 測定器。



- 6 秤量器（感度一毫克及○·一公克以下）。
 - 7 恆溫箱。
 - 8 乾燥箱。
 - 9 餘氯測定器。
 - 10 活性氧化法（A. O. M.）測定裝置。
- (三) 溶劑提油廠應購置溶劑殘留測定器。
- (四) 人造奶油及烤酥油工廠之檢驗設備：
- 1 一貫作業人造奶油、烤酥油工廠之檢驗設備，應具有精製油煉製廠檢驗設備外，尚應能檢驗融點、凍點、大腸菌、雜菌、含皂份等項，其主要設備如下
 - (1) 細菌培養及檢驗設備。
 - (2) 無菌室或無菌箱。
 - (3) 融點、凍點測定裝置。
 - 2 購用精製油為原料之加工廠應具檢驗設備。同本款第（一）目原油製煉廠檢驗設備之規定及本款第（四）目 1 之一貫作業人造奶油、烤酥油工廠檢驗設備（1）至（3）之各種設備外，尚應具備可供一般化學分析用玻璃儀器。

第 16 條

脫水蔬果工廠之生產及檢驗設備

一、生產設備

- (一) 蔬菜工廠設備：
- 1 洗滌機。
 - 2 殺菁機。
 - 3 除頭尾機。
 - 4 切條或切片機。
 - 5 熱風或冷凍乾燥設備。
 - 6 磨粉機（製粉工廠必備）。
 - 7 包裝設備。
- (二) 果實工廠設備：
- 1 去皮機。
 - 2 除芯機。
 - 3 浸糖蜜或振盪設備。
 - 4 洗滌機。
 - 5 切角機。



- 6 磨粉機（製粉工廠必備）。
- 7 切片機。
- 8 殺菁機。
- 9 熱風或冷凍乾燥設備。
- 10 包裝設備。

以上 1 至 3 設備未產鳳梨片之工廠免設。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器。
- (二) 糖度計或糖度折射計（未產果實之工廠免設）。
- (三) 水銀溫度計。
- (四) PH 測定器。
- (五) 水份測定器。
- (六) 灰份測定裝置（製粉工廠必備）。
- (七) 一般用化學分析用玻璃儀器。
- (八) 秤量器（感度一毫克以下）。
- (九) 放大鏡。
- (十) 乾燥箱。

第 17 條

餐盒食品工廠（適用於經調理包裝成盒或不經小包裝而直接以大容器運送供團體食用之餐食生產工廠）之基本設施、生產設備及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 原料處理場。
- (二) 加工調理場。
- (三) 冷凍庫、冷藏庫：冷凍庫溫度應在攝氏負十八度以下，冷藏庫溫度應在攝氏七度以下凍結點以上。
- (四) 包裝場所：產品之配膳包裝應有獨立或專用之場所與設備。
- (五) 更衣室：更衣室應設於加工調理場旁，與加工調理場有門相通。男女更衣室應分開。室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等。更衣室應與洗手消毒室相鄰。
- (六) 洗手消毒室：應與加工調理場及包裝場所相鄰，室內應有泡鞋池，並設置數量足夠之洗手及乾手設備。洗手設備附近應備有液體清潔劑及手部消毒設備。乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾。
- (七) 餐盒洗滌、殺菌設備：回收餐盒之工廠必需具備。

二、生產設備：



- (一) 洗米煮飯設備或其他主食加工設備。
- (二) 切菜切肉機及專用刀具。
- (三) 煎、煮、炒、油炸等烹飪設備。
- (四) 輸送帶或不銹鋼調理台。
- (五) 輸送車。
- (六) 食品器具容器洗滌消毒設備。
- (七) 刀具砧板保管箱（內附紫外線殺菌燈）。
- (八) 蒸汽或加壓水洗滌槍。
- (九) 加工調理場在發生蒸汽、熱氣、煙臭或油炸等油脂加熱處理之機器或設備上應裝設排氣罩裝置。
- (十) 包裝作業場所應有空氣過濾及換氣設施。
- (十一) 成品應有適當之運送設備及運送專用車輛。

三、檢驗設備：

- (一) 微生物檢驗設備：
 - 1 顯微鏡一、○○○倍以上。
 - 2 無菌操作箱。
 - 3 定溫保溫箱。
 - 4 高壓殺菌釜。
 - 5 乾熱滅菌器。
 - 6 水浴槽。
 - 7 秤量器（感度一毫克以下）。
 - 8 PH 測定器。
 - 9 檢驗微生物所必需之器具、培養基及藥品。
- (二) 一般品質檢驗設備。

第 18 條

速食麵工廠之生產設備及檢驗設備

一、生產設備：

- (一) 鍋爐。
- (二) 麵條製造設備。
- (三) 蒸煮機。
- (四) 連續式油炸設備或蒸麵乾燥機。
- (五) 冷卻設備。
- (六) 包裝設備。

二、檢驗設備：



- (一) 水份測定設備。
- (二) 秤量器（感度一毫克以下）。
- (三) 粗脂肪測定設備。
- (四) 油之水份、酸價、過氧化價、碘價等之檢驗設備。

第四章 附則

第 19 條

本標準自發布日施行。